

# AMICA BIO NATURA



da Agricoltura Biologica  
Organic Meat



## Hamburger Bovino Bio

Imballo	Peso	Cod. prodotto	EAN	TMC	IVA	Cartone	Strato	Pallet
Astuccio	320g	8020ANB	8008168001503	15 mesi	10%	5 Confezioni	17 Fardelli	238 Fardelli

## Polpettine Bovino Bio

Imballo	Peso	Cod. prodotto	EAN	TMC	IVA	Cartone	Strato	Pallet
Astuccio	300g	8021ANB	8008168001527	15 mesi	10%	5 Confezioni	17 Fardelli	238 Fardelli

## Fettine Bovino Bio

Imballo	Peso	Cod. prodotto	EAN	TMC	IVA	Cartone	Strato	Pallet
Vassoio skin packet	320g	1001ANB	8008168001725	12 mesi	10%	10 Vendite	9 cartoni	99

## Spezzatino Bovino Bio

Imballo	Peso	Cod. prodotto	EAN	TMC	IVA	Cartone	Strato	Pallet
Vassoio skin packet	400g	1003ANB	8008168001718	12 mesi	10%	10 Vendite	9 cartoni	99

## Arrosto Bovino Bio

Imballo	Peso	Cod. prodotto	EAN	TMC	IVA	Cartone	Strato	Pallet
Vassoio skin packet	600g	1004ANB	8008168001770	12 mesi	10%	5 Vendite	9 cartoni	99

## Bollito Bovino Bio

Imballo	Peso	Cod. prodotto	EAN	TMC	IVA	Cartone	Strato	Pallet
Vassoio skin packet	500g	1006ANB	8008168001732	12 mesi	10%	10 Vendite	9 cartoni	99

## Macinato Bovino Bio

Imballo	Peso	Cod. prodotto	EAN	TMC	IVA	Cartone	Strato	Pallet
Vassoio skin packet	400g	1007ANB	8008168001701	12 mesi	10%	10 Vendite	9 cartoni	99

## Alla scoperta del surgelato

### Carni surgelate biologiche

**Il Meglio del Meglio per una corretta alimentazione: ecco i motivi per scegliere le carni surgelate in alternativa al fresco.**

La carne biologica Surgelata è la soluzione ottimale per chi vuole curare la propria alimentazione e si trova a vivere in un mondo dove il tempo disponibile per la spesa e per stare in cucina è in continua diminuzione.

La carne "fresca" possiede il massimo delle qualità nutrizionali se consumata subito. Oggi però è sempre più difficile trovare il tempo di acquistare quotidianamente questo alimento, e si finisce quindi con il comprarlo una volta ogni tanto e congelarlo nel freezer di casa, causando la perdita delle qualità nutrizionali.

La carne acquistata già surgelata e porzionata risolve questo problema.

I nutrizionisti concordano infatti nel consigliare gli alimenti surgelati poiché spesso contengono principi nutritivi in misura superiore al prodotto fresco che arriva sul banco del negozio inevitabilmente dopo alcuni giorni dalla produzione.

La Surgelazione è inoltre il metodo più naturale per conservare i cibi in quanto non necessita di additivi chimici, antisidanti o altro ma solo del freddo sapientemente dosato. Le qualità nutrizionali dell'alimento vengono "bloccate subito" restando tali fino al momento del consumo.

Selezionate e prive di contaminanti con un ottimo grado di freschezza.

Il prodotto surgelato non potrebbe, altrimenti, rimanere integro per tempi così lunghi.

Fai pure la tua scelta a casa: anche all'ultimo momento potrai disporre, direttamente dal tuo freezer, di etilata carne, senza compromessi, pronta per te e per la tua famiglia. Risparmiando tempo e fatica migliorerai anche la qualità della tua vita.

### Carni surgelate biologiche

**The best choice for healthy nutrition: this is the reason to choose deep-frozen rather than fresh meat.**

Organic deep-frozen meat is the best solution for people careful of what they eat and find themselves in a frantic world where time for shopping and cooking is always less. Fresh meat is the best in respect to nutritional qualities and flavor characteristics if consumed immediately but nowadays people have less opportunity to buy their meat daily. So in recent years people tend to buy fresh meat and freeze it in the household freezer which causes loss of many nutritional properties.

Meat freshly portioned and deep-frozen solves this problem.

Nutritionists agree that deep-frozen foods maintain their nutritional properties better than the fresh equivalent that arrives unavoidably on the store shelf often many days after production.

Deep freezing is the most natural method of preservation because it doesn't need the use of chemicals or preservatives. Sophisticated freezing techniques ensure maintenance of the original qualities of the food up to the moment of consumption.

Raw material foods used in the deep-freezing industry must be very fresh and of the highest quality. Otherwise the final product could not have so long a shelf-life.

Fill up your freezer with frozen foods: it is going to save you time, hardwork and improve the quality of your life. When you want it, it will be there with the freshness of the first day.

ALCASS S.p.A. - VIA CASELLE 82 - 25081 BEDIZOLE (BRESCIA) - ITALY

Tel. +39 030 6872108 - Fax +39 030 6872101 - [www.alcass.com](http://www.alcass.com) - [posta@alcass.com](mailto:posta@alcass.com)

Azienda con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001:2000 Cert. N. 223 CSQA

[www.amicanatura.com](http://www.amicanatura.com)